loaded from

Notice d'utilisation

Gebrauchsanweisung

Table de cuisson

Kochmulde

ZDG 323 T

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil.

Nous vous souhaitons de profiter pleinement de votre nouvel appareil et nous espérons que vous choisirez de nouveau notre marque lors de votre prochain achat d'appareil électroménager.
Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation et conservez-la comme documentation de référence pendant toute la durée de vie du produit. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants 5
Description de l'appareil 8
Utilisation de votre table de cuisson 9
Conseils d'utilisation 10
Entretien et nettoyage 12
Garantie/Service clientèle 22

A l'attention de l'installateur

Caractéristiques techniques 14
Installation 15
Adaptation des brûleurs au gaz utilisé 17
Encastrement 19
Possibilités d'encastrement 21

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:

Instructions de sécurité

Descriptions d'opérations

Conseils et recommandations

Informations sur l'environnement

Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes :

- **2006/95** (Basse Tension) ;
- **90/396** (Appareil Gaz)
- **2004/108** (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives.

FABRICANT :
ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
C.so Lino Zanussi, 30
33080 PORCIA - PN (Italie)

Ces instructions sont valables uniquement pour les pays dont les symboles d'identification figurent sur la couverture de cette notice d'utilisation et sur l'appareil lui-même.

Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.

Français

Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

www.vandyborre.be

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il a été correctement raccordé pour le type de gaz distribué.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Tenez les enfants à distance pendant le fonctionnement : la table de cuisson et les récipients s'échauffent et peuvent rester chauds longtemps après l'arrêt de l'appareil.
- Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.
- N'utilisez jamais votre table à vide (sans récipient dessus)
- **Assurez-vous que les manettes sont toujours en position arrêt ● lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Ne conservez pas à proximité de l'appareil des produits inflammables sensibles aux températures (exemples: produits de nettoyage, bombe aérosols, ..)
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas commandes.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre table de cuisson, veillez a ce que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne soit pas en contact avec la surface chaude de la table.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse.
- Evitez tout courant d'air. Si un brûleur ne présente pas une flamme régulière, nettoyez-le soigneusement. Si l'inconvénient subsiste, faites appel au service après-vente.
- Si la table est équipée d'un couvercle, nettoyez-le soigneusement et ne le fermez qu'après que les brûleurs ont refroidi.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation : vous prolongerez ainsi sa durée de vie et vous éviterez un mauvais fonctionnement des brûleurs et des bougies d'allumage.
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- L'appareil ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni avec appareil à jet de vapeur chaude.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant et après l'utilisation des zone de cuisson (torchons, feuilles d'aluminium, plastique, etc.).
- Changez le tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec votre appareil (un diffuseur de chaleur, par exemple, endommagerait la table de cuisson).

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié et suivant les normes en vigueur.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Assurez-vous que l'appareil est installé dans une pièce correctement aérée : une mauvaise ventilation peut entraîner un manque d'oxygène. Consultez un installateur qualifié ou adressez-vous à la compagnie de

Downloaded from www.vandenborre.be

distribution du gaz de votre région.

- Cette table est conçue pour fonctionner en 230 V monophasé. Un éventuel branchement polyphasé sans neutre (400 V) peut provoquer la destruction des foyers.

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole ♺ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

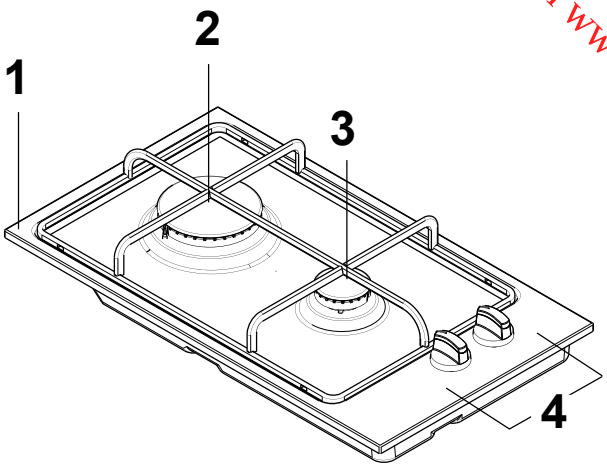
En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter le **Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la miseau rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Downloaded from www.vandenborre.be

Description de l'appareil



1 Table de cuisson

2 Brûleur rapide

3 Brûleur auxiliaire

4 Manettes de commande des brûleurs

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation de votre table de cuisson

Les commandes

Les manettes qui commandent les brûleurs sont dotées de 3 positions principales d'utilisation :

● = position arrêt

☆ = débit maximum

= débit minimum

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à **verrouillage de sécurité**, il est impossible de tourner la manette sans la pousser.

☞ Pour allumer un brûleur

1. 1. Appuyez sur la commande du brûleur choisi, et tournez-la vers la gauche jusqu'au repère de débit maximum (☆).
   Maintenez la commande enfoncée, pendant **5 secondes** environ après l'apparition de la flamme pour activer la sécurité thermocouple.
   En cas de coupure d'électricité, vous pouvez utiliser votre table de cuisson sans avoir recours au système automatique. Pour cela, présentez une flamme au brûleur.
   Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que le chapeau (Fig. 1- lett. **A**) et la couronne (Fig.1 -lett. **B**) du brûleur soient placé correctement.
2. Placez le récipient sur le brûleur.
3. Réglez le débit selon les nécessités de votre préparation, en vous assurant que la flamme ne déborde pas du fond.

☞ Pour éteindre les brûleurs

Tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position arrêt (●).

⚠ Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.

⚠ Ne maintenez pas la manette de commande pressée plus de 15 secondes.

ⓘ Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette et positionnez-la sur la position "arrêt". Attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

ⓘ Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position "arrêt" et attendez au moins **1 minute** avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

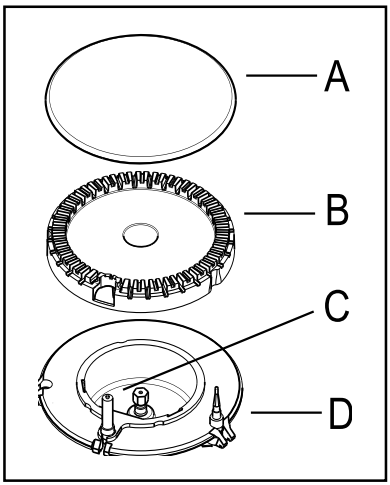


Fig. 1

A - Chapeau du brûleur
B - Coronne du brûleur
C - Bougie d'allumage
D - Sécurité thermocouple

Downloaded from www.vandenborre.be

Avant la première utilisation de votre appareil

⚠ Avant la premiére utilisation de votre appareil, retirez toutes les étiquettes publicitaires et le autocollants (sauf la plaque signaletique) qui pourraient se trouver sur le plan de cuisson.

ⓘ Conseils d'utilisation

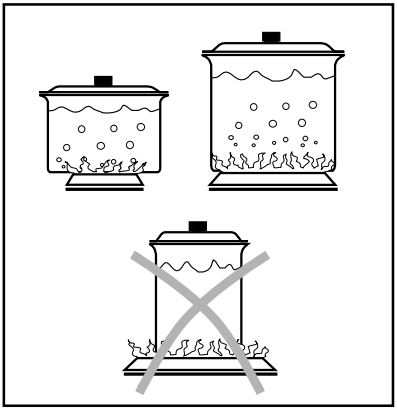
Les brûleurs

Afin d'obtenir un rendement maximum de chaque brûleur, utilisez des récipients adaptés au diamètre des brûleurs.

Brûleur rapide
diamètre du récipient 18-26 cm

Brûleur auxiliaire
diamètre du récipient 8-16 cm

- Ne placez un récipient sur un brûleur qu'après avoir allumé celui-ci.
- N'utilisez que des récipients creux.
- Assurez-vous que la flamme ne déborde pas du fond du récipient.
- Lors de l'utilisation de la table de cuisson, il est impératif de respecter les diamètres indiqués puor chaque zone de cuisson, afin d'éviter la détérioration des manettes de commande.
- **Surveillez attentivement la cuisson lorsque vous faites des fritures : l'huile ou la graisse peuvent facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.**
- Si vous utilisez une casserole dont le diamètre est plus petit que celui qui est recommandé, la flamme va s'étendre au-delà de la base inférieure du reécipient, causant une surchauffe au niveau de la poignée du récipient.
- Si la flamme d'un brûleur s'éteint accidentellement, ramenez la manette correspondante sur la position arrêt et at-



Downloaded from www.vandenborre.be

tendez une minute avant de rallumer le brûleur.

- **Les surfaces en acier inoxydable peuvent ternir s'ils sont excessivement chauffés. La cuisson prolongée avec des casseroles en faïence ou des plats en fonte n'est pas recommandée. De plus, n'utilisez pas de papier d'alluminium pour recouvrir les récipients pendant leur utilisation.**
- Veillez à ce que les récipients ne débordent pas du plan de cuisson et à centrer vos récipients sur les zones de cuisson.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés: ils peuvent se renverser et provoquer un accident.
- Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.
- L'utilisation continue et intensive de votre table de cuisson demande une aération supplémentaire : ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance d'aspiration mécanique (si existante).

Downloaded from www.vandenborre.be

Entretien et nettoyage

⚠ **Avant de procéder au nettoyage : débranchez électriquement l'appareil, assurez-vous que toutes les manettes sont sur la position arrêt "●" et attendez que l'appareil soit refroidi.**

Les brûleurs

- Lavez les chapeaux de brûleurs avec de l'eau chaude et un détergent doux, en prenant soin d'enlever toute incrustation. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une petite brosse en acier.
- Gardez les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté: leur encrassement peut causer des difficultés d'allumage.
- Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, veillez à remettre correctement en place les couronnes et chapeaux de brûleurs parfaitement secs.

La grille

- **La grille n'est pas lavable au lave vaisselle.**
- Lavez-la à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux. Utilisez si besoin un produit légèrement abrasif.
- Après le nettoyage, veillez à ce que la grille est correctement positionnée.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, placez la grille avec les fils de la grille centrés par rapport aux brûleurs.

⚠ **Veillez à ne pas endommager la table de cuisson lors de la mise en place de la grille.**

Downloaded from www.vandenborre.be

Les manettes

- Utilisez une éponge très légèrement imbibée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Pour un meilleur nettoyage du plan de cuisson, les manettes sont amovibles.

- Assurez-vous que la manette soit sur la position "Arrêt".
- Retirez la manette.
- Après le nettoyage, remettez en place la manette dans sa position initiale.

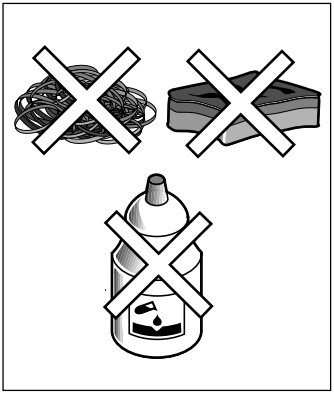
⚠ **Lors du nettoyage, en aucun cas du liquide ou du produit d'entretien ne doit pénétrer à l'intérieur du caisson où se situent le les éléments électriques.**

Le dessus de la table de cuisson

- Passez une éponge légèrement imbibée d'eau tiède (et, si nécessaire, de détergent doux) après chaque utilisation.
- Evitez tout écoulement dans les orifices de la table.
- Utilisez, si nécessaire, un racloir spécial et des produits spécifiques vendus dans le commerce.
- N'utilisez pas d'objet tranchant (couteau, grattoir, tournevis, etc.) ou d'éponge à face abrasive.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs tels que : bombes aérosols pour four, produits détachants, produits anti-rouille, poudres à récurer.
- **Enlevez rapidement de la table de cuisson les taches de vinaigre, citron, sel et les substances acides et alcalines en général.**

Nettoyage de la bougie d'allumage

Ces appareils sont munis d'allumeurs électriques. L'allumage est assuré par une "bougie" en céramique avec une électrode métallique (Fig. 1 - lettre **C**). Pour éviter les difficultés d'allumage, maintenir ces deux éléments en parfait état de propreté et veillez à ce que les orifice des brûleurs ne soient pas obstrués.



Downloaded from www.vandenborre.be

Caractéristiques techniques

Dimensions de l'ouverture pour l'encastrement dans le plan de travail

(voir chapitre "Encastrement")

Largeur: 270 mm
Profondeur: 490 mm

Dimensions de l'appareil

Largeur: 290 mm
Profondeur: 510 mm

Puissance des brûleurs

Brûleur Rapide Gaz Natur. 3,0 kW
But./Prop. 2,8 kW

Brûleur Auxiliaire 1,0 kW

Alimentation: 230 V ~ 50 Hz
Air nécessaire à la combustion 16 m^3/h
Catégorie: II2E+3+
Appareil de classe: 3
Appareil réglé en Usine pour fonctionner avec gaz type G20/G25 - 20/25 mbar

TYPE DE BRÛLEUR	DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL kW	DÉBIT CALORIFIQUE MINIMUM kW	DÉBIT CALORIFIQUE NOMINAL					
			GAZ NATUREL			GAZ BUT.-PROP. 28-30/37 mbar		
			Repère injecteur 100/mm	m^3/h		Repère injecteur 100/mm	g/h	
				G20 20 mbar	G25 25 mbar		G30	G31
Auxiliaire	1,0	0,33	70	0,095	0,111	50	73	71
Rapide	Gaz Naturel: 3,0 But./Prop: 2,8	0,75	119	0,286	0,332	86	204	200

Diamètre de la vis de réglage

Brûleur	Ø By-pass 1/100 mm.
Auxiliaire	28
Rapide	42

Downloaded from www.vanheure.be

Installation

Emplacement

⚠ **Débranchez l'appareil avant toute intervention.**

Cet appareil appartient à la catégorie d'isolation thermique "X" et il a été conçu pour être encastré ou placé à côté d'autres meubles selon la norme en vigueur (I.E.C. 335.2.6).

Les meubles juxtaposés auc côtés de la table de cuisson ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci.

Les bords latéraux de la découpe pratiquée doivent se trouver à au moins 100 mm. des murs ou des meubles latéraux.

Les meubles suspendus ou les hottes doivent être installés à une hauteur minimale de 650 mm. au dessus de la table de cuisson.

N'installez pas l'appareil près de matériaux inflammables (par ex.: rideaux, torchons, etc.).

Important

- L'installation et le branchement de l'appareil doivent être effectués par un personnel qualifié con-formément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:
- La norme applicable pour ce type d'installation est NBN D 51.003 "Installations alimentées en gaz combustible plus léger que l'air".

Recommandations

- Vérifiez que le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation et vérifiez que tous les raccords sont bien étanches;
- N'omettez pas d'installer un robinet de barrage visible et accessible.

Raccordement gaz

Raccordez la table à la bouteille ou à l'installation selon les prescriptions légales en la matière.

- L'installation d'un robinet d'arrêt agréé AGB est indispensable. Donnez la préférence aux raccordements fixes, sinon utilisez un flexible métallique AGB. En cas d'utilisation de tuyaux métaliques flexibles, assurez-vous qu'ils n'entrent pas en contact avec des parties mobiles ou qu'ils ne soient écrasés. Faites preuve de la même prudence lorsque la table de cuisson est utilisée en combinaison avec un four.
- Ces tables de cuisson peuvent fonctionner aussi bien avec du gaz de Slochteren (G25) à la pression nominale de 25 mbar, qu'avec du gaz naturel (G20) à la pression nominale de 20 mbar. Le fonctionnement avec ces deux gaz ne réclame aucun réglage.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez que l'installation est en mesure d'assurer une alimentation correcte de l'appareil. A pleine capacité, la chute de pression ne doit pas dépasser 5%. Cette perte de charge est fonction des paramètres suivants:
  - débit maximal du compteur,
  - diamètre et longueur des tuyauteries en amont et en aval du compteur,
  - section de passage des divers robinets intercalés dans le circuit,
  - diamètre des raccords éventuels.

Important

Assurez-vous que l'appareil est réglé pour le type de gaz auquel il sera alimenté. Pour le passage d'un gaz à un autre, reportez-vous au paragraphe "Adaptation des brûleurs au gaz utilisé".

Downloaded from www.vandenborre.be

Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l'appareil, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le tableau.

Si l'appareil est alimenté en gaz Butane ou Propane (bouteille), contrôlez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

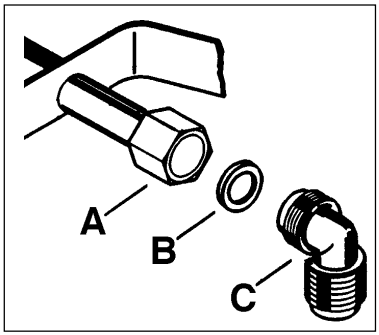
Avant de sortir de nos ateliers, cet appareil a été testé et mis au point par un personnel expert et spécialisé de façon à vous donner un fonctionnement le meilleur possible.

Le raccord orientable est dejà fixé à la rampe d'alimentation de l'appareil par un écrou fileté G 1/2". Les pièces indiquées à la fig. ont été montées dans l'usine.

Effectuez ensuite le raccordement du tube d'arrivée de gaz.

Contrôlez la parfaite étanchéité du raccord et de l'embout en utilisant une solution savonneuse.

Fixez l'appareil au meuble.



A) Ecrou situé à l'extrémite de la rampe
B) Joint
C) Raccord orientable en laiton

Entretien

⚠ Contrôlez périodiquement le tuyau d'arrivée du gaz et l'éventuel régulateur de pression. En cas d'anomalie remplacez la pièce défectueuse.
Confiez cette opération à un technicien qualifié.

Adaptation des brûleurs au gaz utilisé

Downloaded from www.vandenborre.be

Pour la conversion de l'appareil d'un type de gaz à l'autre, opérez comme suit:

A. Remplacement des injecteurs

1) Otez les grilles.
2) Enlevez les brûleurs.
3) Avec une clé de 7 dévissez les injecteurs (Fig. 2) et remplacez-les par ceux convenant au type de gaz utilisé (voir tableau).
4) Remplacez l'étiquette d'étallonage (collée à côté du tuyau d'alimentation en gaz) par celle correspondant au nouveau type de gaz. Elle se trouve dans l'emballage des injecteurs fournis avec la table.

B. Réglage du ralenti

1) Allumez chacun des brûleurs.
2) Tournez les manettes jusqu'à l'obtention du débit réduit.
3) Retirez les manettes.

Alimentation en gaz naturel

4) Agissez sur la vis de réglage (Fig. 3) jusqu'à l'obtention d'une petite flamme régulière.

Alimentation en gaz Butane ou Propane

4) Vissez à fond la vis (Fig. 3), celle-ci étant déjà prévue pour assurer le débit minimum. Contrôlez en tournant la manette de la position de débit minimum et vice versa, que la flamme ne s'éteint pas.

   Remarque : La vis de réglage est de petite dimension, utilisez un tournevis plat très fin.

5) Remontez les manettes en effectuant les opérations dans l'ordre inverse.

Les opérations ci-dessus peuvent être effectuées aisément après encastrement de la table de cuisson dans le meuble de cuisine.

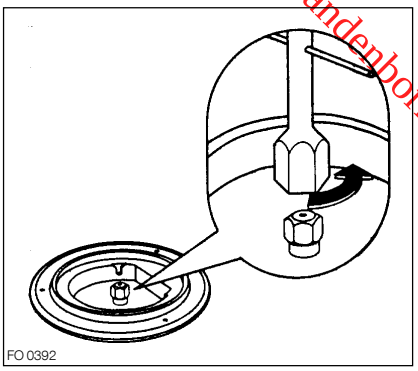


Fig. 2

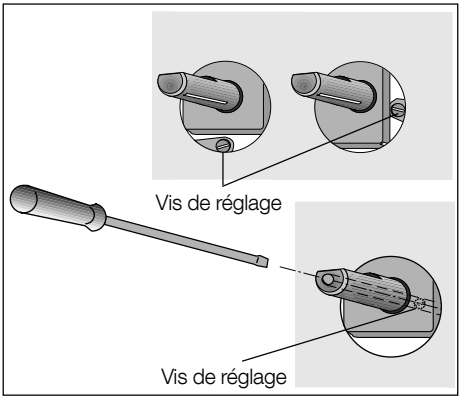


Fig. 3

Downloaded from www.vandenborre.be

Branchement électrique

Reliez l'appareil à la terre, conformément aux prescriptions de la norme NF.C 15100 et aux règlements en vigueur.

Avant d'effectuer le branchement s'assurer que:

- le disjoncteur et l'installation électrique peuvent supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique);
- l'installation d'alimentation soit équipée d'une prise de terre efficace selon les normes en vigueur;
- la prise ou l'interrupteur principal soient facilement accessibles.

Suivant les modèles, l'appareil est livré avec ou sans câble d'alimentation.

Lorsque celui ci n'est pas livré , appliquez au câble une fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Branchez la fiche à une prise adéquate.

Si l'on désire un branchement direct au réseau (branchement fixe) il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et doit être relié à la borne du conducteur de protection.

Le câble de phase de couleur marron (provenant de la borne "L" de la planchette à bornes) doit toujours être relié à la phase du réseau d'alimentation.

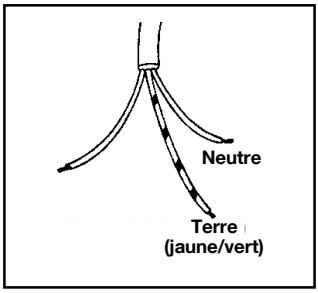
Le câble d'alimentation doit suivre un parcours tel qu'il ne soit jamais porté à une température supérieure de 50°C à la température ambiante.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Remplacement du câble d'alimentation

Le câble d'alimentation ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié selon les normes en vigueur. Utilisez un câble de type H05 V2V2 d'une section adaptée à la charge.

En outre, il faut que le câble de terre jaune-vert soit plus long d'environ 2 cm que les câbles de phase et neutre (figure dessous).



Downloaded from www.vandenborre.be

Encastrement

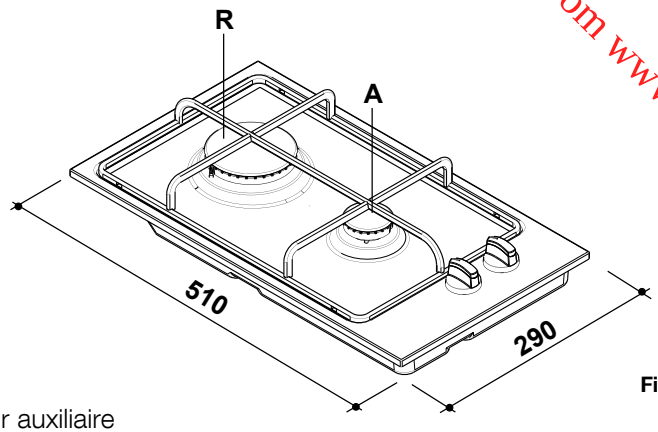


Fig. 4

A = Brûleur auxiliaire
R = Brûleur rapide

Les dimensions sont indiquées en millimètres.

Ces tables de cuisson sont prévues pour être encastrées dans des meubles de cuisine ayant une profondeur de 500 à 600 mm. Les dimensions des tables de cuisson sont indiquées dans la Fig. 4.

Côtés d'encastrement

Les tables de cuisson peuvent être montées dans un meuble ayant une ouverture pour l'encastrement des dimensions indiqués dans la Fig.5.
Le bord de la découpe pratiquée doit se trouver à au moins 55 mm du mur du fond.
Les bords latéraux doivent se trouver à au moins 100 mm des murs ou des meubles latéraux.
Les meubles suspendus ou les hottes doivent être installés à une hauteur minimale de 650 mm au-dessus de la table de cuisson.

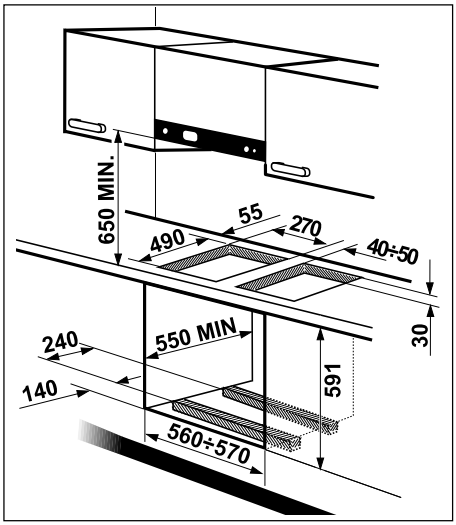


Fig. 5

Downloaded from www.vandenborre.be

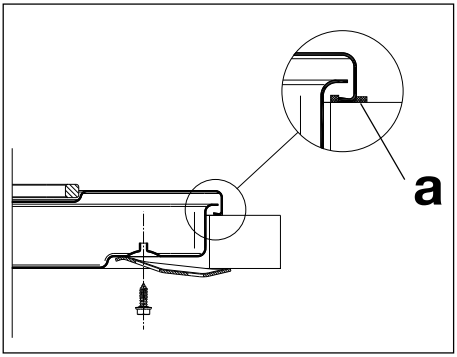
Pour fixer la table de cuisson au meuble procédez comme suit:

☞ La fixation de la table au meuble doit être effectuée de la façon suivante:

- placez les joints fournis sur les bords de la découpe, en veillant à ce que les extrémités des joints soient parfaitement jointives, sans recouvrement;
- placez la table dans la niche d'encastrement en la centrant correctement;
- Fixez la table au meuble à l'aide des pattes de serrage prévues à cet effet. (Fig. 6). Les pattes de serrage se trouve dans l'emballage des injecteurs fournis avec la table. La traction exercée par les vis est suffisante pour tracer un sillon dans le joint d'étanchéité, que l'on pourra aisément enlever.

⚠ **L'encastrement de la table de cuisson au dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un four, ou d'un lave linge est déconseillé lorsque le constructeur de ces appareils électroménagers ne l'a pas formellement prévu.**

ⓘ Si l'on souhaite combiner plusieurs tables de cuisson de 30 cm en une seule découpe rectangulaire, un kit de montage avec une poutre raidisseuse et un joint d'étanchéité additionnel est disponible auprès le service après vente de votre magasin vendeur. Les instructions pour le montage se trouvent dans la boîte du kit.



a) joint d'étanchéité

Fig.6

Downloaded from www.vandenborre.be

Possibilités d'encastrement

Dans un meuble de cuisine avec porte

Le meuble destiné à recevoir la table de cuisson devra être fabriqué de façon que le contact avec les parties métalliques chaudes soit évité.

La distance minimum entre le fond de la table de cuisson et le plancher de l'encastrement doit être de 20 mm.

Reportez vous à la Fig. 7.

La tablette sous la table de cuisson doit être aisément démontable pour avoir facilement accès à l'appareil en cas de réparation.

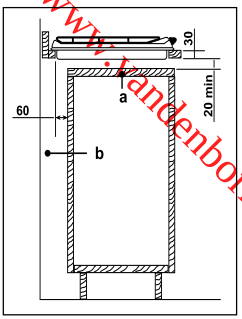


Fig. 7

a) Tablette amovible
b) Espace éventuel pour les raccordements

Au-dessus d'un four

Pour les côtes d'encastrement reportez vous à la Fig. 5. Prévoir deux supports pour l'aération. Les figures 8 et 9 illustrent deux solutions possibles.

Les raccordements électriques du four et de la table doivent rester accessibles et être effetués séparément.

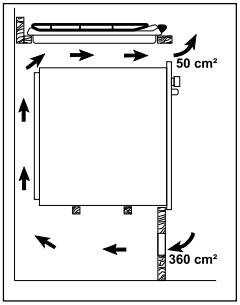


Fig. 8

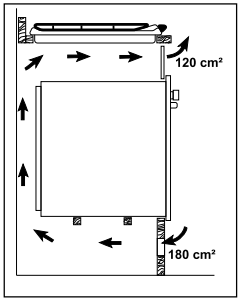


Fig. 9

Downloaded from www.vandenborre.be

Garantie/service-clientèle

Belgique

DÉCLARATION DE CONDITIONS DE GARANTIE

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée.

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.

Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes:

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final.
   Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par:
   - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
   - des conditions environnementales anormales en général,
   - des conditions de fonctionnement inadaptées,
   - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie.

Downloaded from www.vandenborre.be

9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défectuosités qui proviennent de réparations ou d' interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompétentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine.
10. Les appareils aisément transportables doivent être délivrés ou envoyés au service clientèle. Les interventions à domicile ne peuvent s'entrevoir que pour des appareils volumineux ou pour des appareils encastrables.
11. Si des appareils sont encastrés, sous-encastrés, fixés ou suspendus de telle sorte que le retrait et la remise en place de ceux-ci dans leur niche d'encastrement prennent plus d'une demi-heure, les frais de prestation qui en découlent seront portés en compte. Les dommages connexes causés par ces opérations de retrait et de remise en place sont à charge de l'utilisateur.
12. Si au cours de la période de garantie, la réparation répétée d'une même défectuosité n'est pas concluante, ou si les frais de réparations sont jugés disproportionnés, le remplacement de l'appareil défectueux par un autre de même valeur peut être accompli en concertation avec le consommateur.
    Dans ce cas nous nous réservons le droit de réclamer une participation financière calculée au prorata de la période d'utilisation écoulée.
13. La réparation sous garantie n'entraîne pas de prolongation de la période normale de garantie, ni le départ d'un nouveau cycle de garantie.
14. Nous octroyons une garantie de douze mois sur les réparations, limitée à la même défectuosité.
15. Hormis les cas où une responsabilité est imposée légalement, cette déclaration de conditions de garantie exclut toute indemnisation de dommages extérieurs à l'appareil dont le consommateur voudrait faire prévaloir les droits. Dans le cas d'une responsabilité reconnue légalement, la compensation n'excèdera pas la valeur d'achat de l'appareil.

Ces conditions de garantie sont valables uniquement pour des appareils achetés et utilisés en Belgique. Pour les appareils exportés, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils satisfont aux conditions techniques (p. ex. : la tension, la fréquence, les prescriptions d'installation, le type de gaz, etc.) pour le pays concerné, et qu'ils supportent les conditions climatiques et environnementales locales. Pour les appareils achetés à l'étranger, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu 'ils répondent bien aux qualifications requises en Belgique. Des adaptations indispensables ou souhaitées ne sont pas couvertes par la garantie et ne sont pas possibles dans tous les cas.

Downloaded from www.vandenborre.be

Le service clientèle se tient à votre disposition, également après expiration de la période de garantie.

Adresse de notre service clientèle:

Belgique		**Téléphone**	**Téléfax**
Electrolux Home Products Belgium ELECTROLUX SERVICE Bergensesteenweg 719 1502 Lembeek E-mail: consumer.services@electrolux.be	Consumer services	02/363.04.44	02/363.04.00 02/363.04.60

Grand-Duché de Luxembourg

ELECTROLUX HOME PRODUCTS Rue de Bitbourg. 7 L-1273 Luxembourg-Hamm E-mail: consumer-service.luxembourg@electrolux.lu	Consumer services	00 35242431-1	0035242 431-360

Garantie Européenne

Cet appareil est garanti par Electrolux dans chacun des pays énumérés au dos de cette notice et pour la période spécifiée par la garantie ou, à défaut, par la législation en vigueur.

Si vous déménagez d'un pays dans un autre pays repris dans la liste, la garantie déménagera avec vous dans les conditions suivantes:

- La garantie commence à la date à laquelle l'appareil a effectivement été acheté à l'origine telle qu'elle apparaîtra sur production d'un document d'achat valable délivré par le vendeur de l'appareil.
- La garantie est valable pour la même période et couvre le remplacement de pièces détachées et la main-d'oeuvre dans les mêmes conditions que celles prévues pour votre nouveau pays de résidence pour le type de modèle ou la gamme d'appareils particuliers.
- La garantie de l'appareil est exclusivement reconnue à l'acheteur d'origine et ne peut être cédée à un autre utilisateur de l'appareil.
- L'appareil devra être installé et utilisé conformément aux instructions fournies par Electrolux, l'usage étant limité à des applications ménagères et à des fins non commerciales.
- L'appareil sera installé conformément à toutes les prescriptions et législations en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

  Les dispositions de cette garantie européenne n'affecte en aucune manière les droits qui vous sont reconnus par la loi.

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Downloaded from www.vandenborre.be

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben.

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude und hoffen, dass Sie sich auch in Zukunft beim Kauf von Haushaltsgeräten für unsere Produkte entscheiden werden.
Bitte lesen Sie die Benutzerinformation sorgfältig durch und bewahren Sie diese als Referenz auf, solange Sie im Besitz dieses Haushaltsgerätes sind. Die Benutzerinformation sollte an zukünftige Besitzer dieses Gerätes weitergegeben werden.

Downloaded from www.vandenborre.be

Inhaltsverzeichnis

Für den Benutzer

Warnungen und wichtige Hinweise 28
Geräteaufbau 31
Bedienung 31
Korrekter Gebrauch der Kochmulde 33
Pflege und Wartung 34
Garantie/Kundendienst 46

Für den Installateur

Technische Daten 36
Montageanweisung 37
Umstellung auf eine andere Gasart 39
Elektrischer Anschluß 41
Einbau in Küchenanbaumöbeln 43
Einbau-Möglichkeiten 45

Anleitung zur Gebrauchsanweisung

Sicherheitsanweisung

Schritt-für-Schritt-Anweisung

Ratschläge

Umwelt-Informationen

Dieses Gerät entspricht den folgenden **EWG-Richtlinien**:

- **2006/95** (Niederspannungsrichtlinie);
- **2004/108** (EMV-Richtlinie);
- **90/396** (Gaz-Richtlinie) und weiteren Änderungen.

HERSTELLER :
ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
C.so Lino Zanussi, 30
33080 PORCIA - PN (Italien)

Die vorliegende Gebrauchs-anweisung ist nur in jenen Bestimmungsländern gültig, deren Kennzeichen auf dem Titelblatt der Bedienungsanleitung sowie auf dem Gerät abgebildet ist.

Bewaren Sie diese Broschüre unbedingt so zusammen mit dem Gerät auf, daß Sie sie jederzeit problemlos zu Rate ziehen können. Sollten Sie das Gerät verkaufen oder einer anderen Person überlassen, so händigen Sie bitte auch diese Broschüre aus, damit sich der neue Benützer über den Betrieb und die Warnungen und Hinweise informieren kann.

Deutsch

⚠ Warnungen und wichtige Hinweise

DIESE ANWEISUNGEN WURDEN Für sie, zu ihrer sicherheit und der ihrer mitbewohner zuzammegestellt. lesen sie sie also bitte aufmerksam durch, bevor sie ihr gerät installieren und in Gebrauch nehmen.

www.vandenborre.be

Installation

- Die Installation des Gerätes und der Anschluss an die elektrische Stromversorgung **dürfen ausschließlich durch FACHPERSONAL durchgeführt werden**. Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung **GETRENNT** werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft frei um das Gerät zirkulieren kann. Eine ungenügende Belüftung führt zur Verringerung des Sauerstoffgehaltes.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit der Gasart, die auf dem aufgeklebten kleinen Typenschild, das sich neben dem Gasanschlussrohr befindet, angegeben ist.
- Dieses Gerät ist nicht an eine Vorrichtung für die Abgasabführung angeschlossen. Diese muss gemäß den geltenden einschlägigen Bestimmungen installiert und angeschlossen werden. Die Vorschriften zur Lüftung müssen besonders aufmerksam befolgt werden.
- **Beim Gebrauch einer Kochmulde mit Gasbetrieb entstehen im Installationsraum des Gerätes Wärme und Feuchtigkeit. Der Raum muss entweder über natürliche Öffnungen belüftet werden oder es muss eine Abzugshaube installiert werden, deren Rohr direkt ins Freie führt.**
- **Bei intensivem oder länger andauerndem Gebrauch des Gerätes muss die Belüftung z. B. durch das Öffnen eines Fensters verbessert oder der mechanische Abzug durch Erhöhen der Leistungsstufe der Abzugshaube (sofern vorhanden) verstärkt werden.**
- Nach dem Auspacken des Gerätes sicherstellen, dass dieses nicht beschädigt und dass das Elektrokabel in einwandfreiem Zustand ist. Andernfalls vor dem Fortsetzen der Installationsarbeiten den Händler informieren.
- **Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für den Fall ab, dass nicht alle Sicherheitsmaßnahmen getroffen wurden.**

Sicherheit der Benutzer

- Dieses Gerät darf nur durch von Erwachsenen benutzt werden. **Kindern darf es nicht erlaubt sein, sich an den Knebeln zu schaffen zu machen oder mit dem Gerät zu spielen.**
- Kinder und Personen, die aufgrund ihrer

physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

- Zugängliche Teile dieses Gerätes werden während des Betriebs heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten noch eine gewisse Zeit heiß. **Kinder sollten bis zur Abkühlung ferngehalten werden.**

Während des Gerätebetriebs

- Dieses Produkt wurde zum nicht professionellen Kochen von Speisen in normalen Haushalten entwickelt. **Benutzen Sie es für keinen anderen Zweck.**
- Es ist gefährlich, die Gerätespezifikationen irgendwie zu ändern.
- **Halten Sie das Gerät stets sauber.** Nahrungsmittelrückstände könnten einen Brand verursachen.
- Für die Reinigung des Gerätes keinen Dampf oder Dampfreiniger verwenden.
- Nach der Benutzung des Gerätes sicher stellen, dass alle Knebel auf "**AUS**" stehen.
- Falls Sie eine Stromsteckdose in der Nähe dieses Gerätes benutzen, achten Sie darauf, dass die Kabel der jeweiligen Elektrogeräte das Gerät nicht berühren **und weit genug entfernt von den heißen Geräteflächen sind.**

Service

- Bei Betriebsstörungen sollte **unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät selbst zu reparieren.** Reparaturen durch unerfahrene Personen können zu Verletzung oder zu schwerwiegenden Funktionsstörungen führen. Konsultieren Sie zunächst diese Bedienungsanleitung. Falls Sie die gewünschten Informationen nicht finden, **kontaktieren Sie das zuständige Electrolux Service Center in ihrer Nähe.** Servicearbeiten an diesem Gerät dürfen ausschließlich durch eine autorisierte Kundendienststelle durchgeführt werden. Immer auf Original-Electrolux-Ersatzteilen bestehen.

Downloaded from www.vanheboore.be

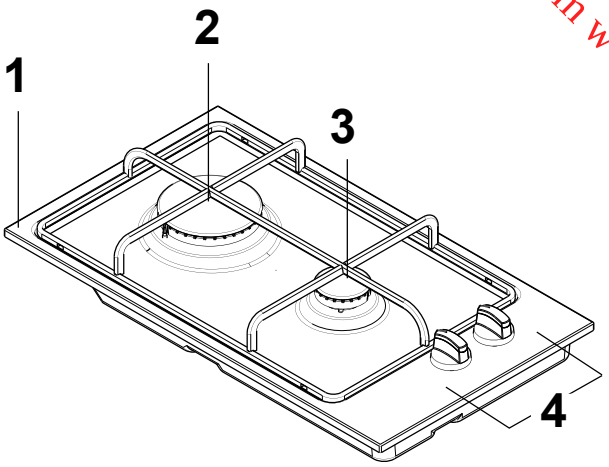
Downloaded from www.vandenborre.be

Informationen zum Umweltschutz

- Alle verwendeten Materialien sind umweltverträglich und recyclebar. Leisten Sie bitte Ihren Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie das Altgerät durch differenzierte Mülltrennung sachgerecht entsorgen lassen.
- **Wenn Sie ein Altgerät entsorgen, machen Sie es zuvor unbrauchbar, indem Sie das Kabel abschneiden.**
- Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht wie als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem sie das Produkt gekauft haben.

Downloaded from www.vandenborre.be

Geräteaufbau



1 Kochmulde

2 Starkbrenner

3 Hilfsbrenner

4 Bedienungsknebels

Bedienung

Schaltelemente an der Bedienungsleiste

Die Wahlschalter können in drei verschiendene Stellungen gedreht werden:

● = keine Gaszufuhr

☆ = maximale Gaszufuhr

= minimale Gaszufuhr

Entzünden der Gasbrenner

⚠ **Der Brenner wird eingeschaltet, bevor man Töpfe oder Pfannen aufsetzt.**

☞ Zum Anzünden der Brenner geht man wie folgt vor:

- Drücken Sie den Knopf mit einem aufgezeichneten kleinen Funken.
- Drücken Sie den Drehknopf für die entsprechende Kochstelle nach unten und drehen ihn gegen den

Downloaded from www.vandenborre.be

Uhrzeigersinn zum Symbol "maximale Zufuhr"(☆🔥).

- Halten Sie nach Entzünden der Flamme den Drehknopf noch für etwa **5 Sekunden** gedrückt; diese Zeit ist nötig, um das “Thermoelement” zu erwärmen und das Sicherheitsventil auszuschalten, das andernfalls die Gaszufuhr unterbrechen würde.
- Kontrollieren Sie sodann, ob die Flamme gleichmäßig ist, und drehen den Drehknopf auf die gewünschte Stärke.
- Sollte sich der Brenner trotz mehrmaligen Versuchen nicht entzünden lassen, so vergewissern Sie sich daß der Flammenverteilerring (Abb.1 - Buchstabe **B**) und die Brennenkappe (Abb.1 - Buchstabe **A**) richtig aufliegen.
- Drehen Sie zur Unterbrechung der Gaszufuhr den Drehschalter im Uhrzeigersinn bis zur Position "●".

Bei Stromausfall kann der Brenner auch manuell angezündet werden. Bringen Sie dazu eine Flamme an die Gaskochstelle, drücken Sie den Drehknopf für die entsprechende Kochstelle nach unten und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn zum Symbol “maximaler Gasaustritt”.

- **Drehen Sie die Flamme immer zurück oder löschen Sie sie, bevor Sie die Gefäße von den Kochstellen nehmen.**

Damit die Flamme optimal ausgenutzt wird, sollten Töpfe verwendet werden, deren Durchmesser zu dem der Brenner paßt.

Die Flamme soll nicht über den Rand des Töpfes hinausgehen.

Zudem sollte, sobald eine Flüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme soweit reduziert werden, daß sie den Kochvorgang gerade noch aufrechterhält.

Den Steuerungsknebel nicht länger als 15 Sekunden gedrückt halten.

Falls die Flamme auch nach 15 Sekunden nicht angeht, den Knebel loslassen und auf Position "Aus" drehen, mindestens 1 Minute vergehen lassen bevor man versucht den Brenner nochmals zu zünden.

Falls die Flamme ausversehen ausgehen sollte, den Knebel auf Position "Aus" drehen und mindestens **1 Minute** vergehen lassen bevor man versucht den Brenner nochmals zu zünden.

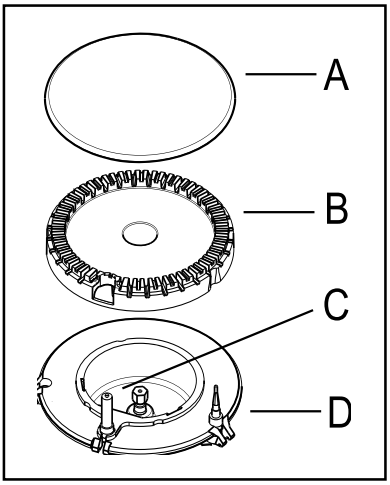


Abb. 1

A - Brennerkappe
B - Flammenverteilerring
C - Zündkerze
D - Thermoelement

Korrekter Gebrauch der Kochmulde

Downloaded from www.vandenborre.be

Für einen geringeren Gasverbrauch und verbesserten Wirkungsgrad nur Kochgeschirr **mit flachem Boden** und einem für die Kochstelle geeigneten Durchmesser verwenden, vgl. untenstehende Tabelle. Zudem sollte, sobald eine Flüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme soweit reduziert werden, dass sie den Kochvorgang gerade noch aufrecht erhält.

Edelstahl wird bei starker Erhitzung mit der Zeit bräunlich. Von Langzeitgaren mit Topfsteinen, Römertöpfen oder Gusseisenplatten wird daher abgeraten. Von der Verwendung von Aluminiumfolie während des Betriebs zum Schutz der Kochmulde ist ebenfalls abzusehen.

Stellen Sie sicher, dass die Kochgefäße nicht über den Rand der Kochmulde heraus stehen und mittig auf den Kochstellen stehen, um einen geringeren Gasverbrauch zu erzielen.

Stellen Sie keine instabilen oder verformten Gefäße auf die Kochstellen; sie stellen eine Unfallgefahr dar, da sie kippen oder ihr Inhalt auslaufen könnte.

Die Töpfe müssen in ausreichendem Abstand von den Bedienelementen bleiben.

Benutzen Sie nur Gefäße mit ebenem Boden.

Wenn Sie Fett oder Öl verwenden, dürfen Sie es wahrend des Kochvorgangs nicht aus den Augen lassen, da es sich bei Erhitzen entzünden kann.

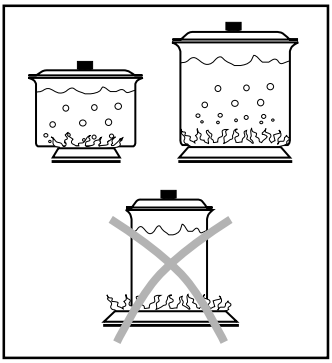


Tabelle mit den Mindest- und Höchstdurchmessern der Töpfe auf den einzelnen Brennern.

Brenner	Mindest-durchmesser	Höchst-durchmesser
Starkbrenner	180 mm	260 mm
Hilfsbrenner	80 mm	160 mm

Downloaded from www.vandenborre.be

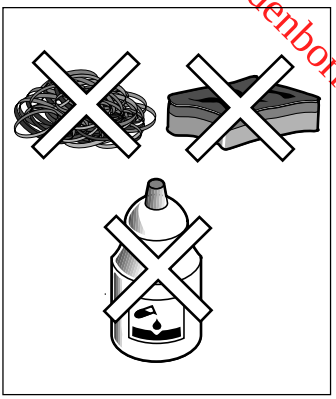
Pflege und Wartung

⚠ **Ziehen Sie vor jeder Reinigungsarbeit den Netzstecker des Gerätes und lassen Sie dieses abkühlen.**

Reinigung der Kochmulde

Waschen Sie die emaillierten Teile mit lauwarmem Wasser und Spülmittel; benutzen Sie keine scheuernden Produkte, die zu Beschädigungen führen könnten.

Waschen Sie die Flammenverteilerringe und Brennerköpfe häufig mit heißem Wasser und Spülmittel und achten Sie darauf, dass alle Verkrustungen entfernt werden. Spülen Sie die Edelstahlteile nach Gebrauch gut mit Wasser ab und trocknen sie mit einem weichen Lappen. Benutzen Sie für hartnäckige Flecken die üblichen, nicht scheuernden Putzmittel oder Spezialprodukte, die überall im Handel erhältlich sind. Für die Reinigung keine Topfkratzer, Stahlwolle oder Säuren verwenden.



- Auf der Kochmulde sollten keine sauren oder alkalischen Rückstände verbleiben (z. B. Essig, Salz, Zitronensaft usw...).

Abstellroste der Kochmulde

Die Roste können für die Reinigung von der Kochmulde abgenommen werden.

⚠ Die Topfhalter **sind nicht** spülmaschinenfest und müssen **von Hand** gereinigt werden.
Vergewissern Sie sich, dass Sie die Topfhalter nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß eingesetzt haben.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ **Achten Sie bitte darauf, die Roste auf der Kochmulde nur in die vorgesehenen Aufnahmen zu legen, um die Kochmulde nicht zu zerkratzen oder zu beschädigen.**

Elektrozünder

Bei den Herden mit automatischer Zündung wird diese Funktion durch eine Keramik-"Zündkerze" und eine Metallelektrode in ihrem Innern gewährleistet (siehe Abb.1 - Buchstabe **C**). Nehmen Sie von Zeit zu Zeit eine gründliche Reinigung dieser Teile vor. Kontrollieren Sie außerdem zur Vermeidung von Zündschwierigkeiten, ob die Löcher des Flammenverteilerrings (Abb.1 - Buchstabe **B**) nicht verstopft sind.

Regelmäßige Wartung

Lassen Sie regelmäßig den ordnungsgemäßen Zustand und die Funktionstüchtigkeit der Gaszuleitung und, falls vorhanden, des Gasdruckreglers überprüfen. Bei schlechtem Zustand oder Betrieb keine Reparaturen, sondern die Ersetzung des defekten Teils veranlassen.

Technische Daten

Abmessungen der Einbauöffnung

Breite	270 mm
Tiefe	490 mm

Abmessungen der Kochmulde

Breite	290 mm
Tiefe	510 mm

Leistung der Brenner

Starkbrenner	Erdgas	3,0 kW
	Flüssigas	2,8 kW
Hilfsbrenner		1,0 kW

Versorgungsspannung	230 V ~ 50 Hz
Kategorie	II2E+3+
Geräte der Klasse	3
Fabrikseitige Einstellung	G20/25 -20/25 mbar

BRENNER	VOLL WÄRME-BELASTUNG kW	KLEIN WÄRME-BELASTUNG kW	VOLLWÄRMELEISTUNG					
			ERDGAS			FLÜSSIGAS 28-30/37 mbar		
				m^3/h			g/h	
			Düsen 100/mm	G20 20 mbar	G25 25 mbar	Düsen 100/mm	G30	G31
Hilfsbrenner	1,0	0,33	70	0,095	0,111	50	73	71
Starkbrenner	Erdgas: 3,0 Flüssigas: 2,8	0,75	119	0,286	0,332	86	204	200

Durchmesser des by-pass

Brenner	Ø By-pass in Hunderstel
Hilfsbrenner	28
Starkbrenner	42

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Montageanweisung

Wichtige Hinweise für den Installateur

- Die Seitenflächen der Mobel dürfen die Arbeitsfläche des Gerätes in ihrer Höhe nicht überschreiten.
- Die Installation des Gerätes in der Nähe von brennbarem Material (z.B. Vorhänge, Tücher etc.) muß vermieden werden.
- Die im Folgenden beschriebenen Installations- und Wartungsarbeiten müssen von Fachpersonen und gemäß den geltenden Richtlinien ausgeführt werden. Für diese Installation ist die Richtlinie NBN D 51.003 “Anschlüsse mit brennbarem Gas, das leichter ist als Luft” maßgebend.
- Vor jedem Eingriff muß das Gerät vom Stromnetz abgeschlossen werden. Sollte es unbedingt nötig sein, das Gerät unter Spannung zu lassen, müssen die nötigen Vorsichtsmalssnahmen getroffen werden.

Downloaded from www.vmidenbore.be

Gasanschluß

Der Gasanschluß darf ausschließlich unter Verwendung eines AGB Hahnes ausgeführt werden. Vorgezogen werden starre Verbindungen oder biegsame Schläuche aus rostfreiem Edelstahl AGB. Vergewissern Sie sich bei Benutzung von Metallschläuchen, daß diese nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommen oder gequetscht werden. Gehen Sie bei einer Kombination Kochfläche-Herd mit derselben Vorsicht vor. Diese Kochmulde wird entweder mit Slochteren Gas (G25) mit einem Nominaldruck von 25 mbar oder mit Erdgas mit einem Druck von 20 mbar versorgt. Bei Verwendung dieser zwei Gasarten braucht nichts eingestellt zu werden. Bevor das Gerät montiert wird, muß man überprüfen, ob eine korrekte Versorgung des Gerätes gewährleistet ist. Bei voller Leistung darf die Druckverminderung nicht höher als 5% betragen. Der Druckverlust hängt von folgenden Eigenschaften ab:

- maximale Leistung des Zählers,
- Durchmesser und Länge des Rohres vor und nach dem Zähler,
- Durchlaßquerschnitt der verschiedenen Hähne im Kreislauf,
- Durchmesser eventueller Anschlußstücke.

WICHTIG! - Zur Gewährleistung eines korrekten Betriebes, einer Energieersparnis sowie einer langen Lebensdauer des Gerätes, muß der Speisedruck des Gerätes den empfohlenen Werten entsprechen.

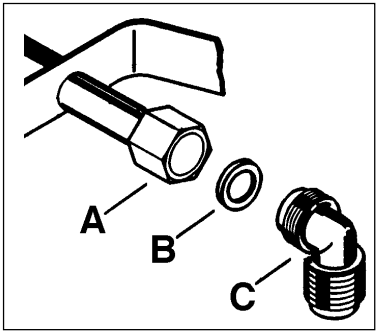
Die Anschlußverschraubung für den Gaseintritt in das Gerät besitzt ein Gewinde G1/2". Beim Anschluß sind Belastungen jeder Art am Gerät zu vermeiden.

Auf dem Endstück der Rampe mit Schraubenmutter GJ 1/2" wird zwischen die Teile ein Dichtungsring eingesetzt. Die Messingteile mit Kegelgewinde werden zuerst leicht angeschraubt, dann wird das Anschlußstück in die gewünschte Richtung gebracht und anschließend zieht man alles fest an.

Die in der Abb.2 dargestellten Teile werden direkt in der Fabrik montiert. Bevor das Gerät unsere Fabrik verließ, wurde es von spezialisierten Fachleuten so getestet und einreguliert, daß Ihnen der bestmögliche Betrieb sicher ist.

⚠ **WICHTIG!** Sobald die Installation beendet ist, muß die Dichtheit aller Verbindungs-stücke mitSeifenlösung überprüft werden. Niemals eine Flamme dazu benutzen.

Abb. 2



A) Rampenendstück mit Mutter
B) Dichtung
C) Verstellbares Anschlußtück

Downloaded from www.vandenborre.be

Umstellung auf eine andere Gasart

A. Auswechseln der Brennerdüsen

1) Zuerst die Roste entfernen;
2) Danach die Abschlußkappen und die Flammenverteiler von den Brennernabnehmen;
3) Mit einem 7 mm Steckschlüssel die Düsen aufschrauben (Abb.3), abnehmen und durch die, dem verwendeten Gas entsprechenden Düsen ersetzen (siehe Technische Daten);
4) Die Teile werden in umgekehrter Reihenfolge der beschriebenen Schrittewieder zusammengesetzt.
5) Danach muß das Eichschild, welches sich neben der Gasanschluß-öffnung befindet, mit dem, der neuen Gasart ensprechenden Schild ausgetauscht werden. Dieses befindet sich im Zubehörmit den Düsen.

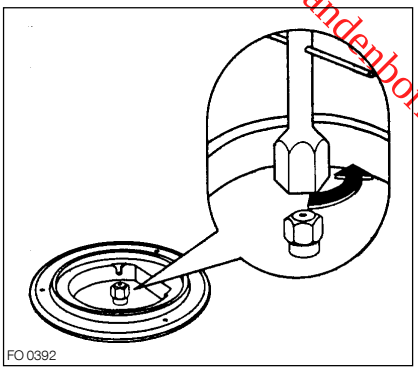


Abb. 3

B.Einstellen der Kleinstelldüse

1) Zum Einstellen der Kleinstelldüse wird der Hahn auf kleinste Flamme gedreht.
2) Den Wahlschalter abnehmen.
3) Handelt es sich um einen Hahn mit By-passnadel im Inneren des Stabes, so reicht es, je nach Gasart fester oder lockerer zu schrauben (Abb.4). Im nächsten Absatz finden Sie die ensprende Anleitung.
4) Bei Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas die Bypassnadel der Gashähne ganz anschrauben.

   Bei Umstellung von Flüssiggas auf Erdgas die Bypassnadel um etwa eine Vierteldrehung auf schrauben, bis man eine gleichmäßige kleine Flamme erhält.
5) Zuletzt wird kontrolliert, daß der

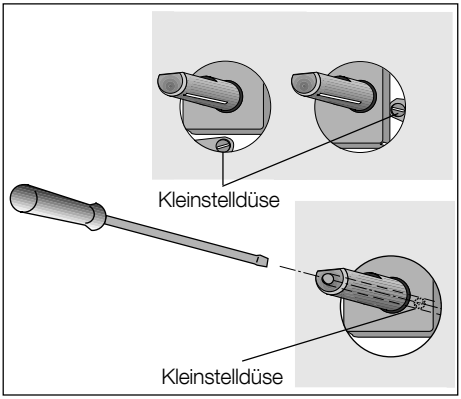


Abb. 4

Brenner beim raschen Wechsel von größter zu kleinster Flamme nicht erlischt.

6) Die Teile werden dann in umgekehrter Reihenfolge der beschriebenen Schritte wieder zusammen-gesetzt.
7) Die beschriebenen Schritte zur Anpassung können mühelos durchgeführt werden, wie auch immer die Kochmulde positioniert oder fixiert ist.

Sicherheitshinweise fur den Einbau der Mulde

- Bei den Einbaumöbeln müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 Grad C) verarbeitet sein. Sind Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, so kann sich der Belag verformen oder lösen.
- Die Verwendung von Holz-Wandabschlußleisten aus Massivholz auf Arbeitsplatten, hinter den Kochstellen ist zulässig, sofern die Mindestabstände eingehalten werden.
- Unter der Gasmulde muß mit einem Mindestabstand von 50 mm. ein nur mit Werkzeug herausnehmbarer Zwischenboden angebracht werden. Der Zugang für den Fachmann muß möglich sein
- Unterhalb der Kochmulde darf kein Backofen eigebaut werden.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mind. 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschranks ist mit wärmefestem Material zu verkleiden.
- Der Seitenabstand zu Hochschränken sollte aus arbeitstechnischen Erfordernissen jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zur Rückwand muß mindestens 55 mm betragen, seitlich zur Wand 80 mm.
- Es ist dafür zu sorgen, daß wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen oder leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbaren Gegenstände direkt unter der Mulde angeordnet bzw. gelegt werden.
- Der Unterbauschrank unter der Gasmulde muß falls sich bei raschem Öffnen oder Schließen der Möbeltür die Flamme der Gasbrenner unruhig verhält oder erlischt, mit einer Rückwand versehen werden. Unterbauschrank und Kochfeld sind dadurch lufttechnisch getrennt.
- Das Gerät entspricht dem Typ “Y”. Geräte dieses Typs dürfen nur einseitig neben höheren Küchen-möbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Elektrischer Anschluß

Das Gerat ist fur den Betrieb mit einer Spannung von 230 V Einphasenstrom vorgesehen.

Der Anschluß muß entsprechend der geltenden Normen und Vorschriften durchgefuhrt werden.

Vor Anschluß des Gerätes:

1) Sicherstellen, daß die Hauptsicherung sowie die Hausinstallation ausreichend ausgelegt sind;

2) Sicherstellen, daß die Stromversorgung gemäß den geltenden Regeln ordentlich geerdet ist;

3) Sicherstellen, daß die Steckdose oder der für den Elektro-Anschluß benutzte zweipolige Umschalter nach dem Einbau in den Schrank leicht zugängig sind.

Das Gerät wird mit einem Anschlußkabel geliefert.
Dieses muß mit einem ordnungsgemäßen Stecker versehen werden, welcher der Belastung gemäß Typenschild entspricht.
Folgen Sie für den Anschluß des Steckers an das Kabel den in Abb. 5 gegebenen Hinweisen. Der Stecker muß in eine ordnungsgemäße Steckdose passen (230 V ~ 50 Hz).
Wenn das Gerät direkt ans Netz angeschlossen wird, ist es erforderlich, einen zweipoligen Umschalter zwischen dem Gerät und der Stromzufuhr zu installieren, und zwar mit einer Kontaktöffnungsweite von 3 mm und so ausgelegt, daß er der erforderlichen Belastung gemäß den geltenden Regeln entspricht.

Das Anschlußkabel muß so verlegt sein, daß in keinem Teil eine Temperatur von

Downloaded from www.vandenborre.be

90°C übersteigt.

Das braune Phasenkabel (das von der Klemme “L” der Klemmleiste kommt) muß immer mit der Phase des Stromnetzes verbunden werden.

Auswechseln des Speisekabels

Sollte es notwendig sein, das Kabel auszutauschen, so dürfen ausschlieBlich Kabel des Typs H05V2V2-F T90 verwendet werden, deren Querschnitt der Belastung und der Betriebstemperatur standhalten. Weiters muß das gelbgrüne Erdungskabel ca. 2 cm länger sein als die Phasenkabel (Abb. 5).

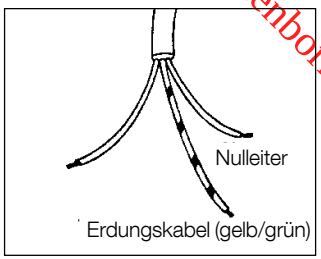


Abb. 5

Downloaded from www.vandenborre.be

Einbau in Küchenanbaumöbeln

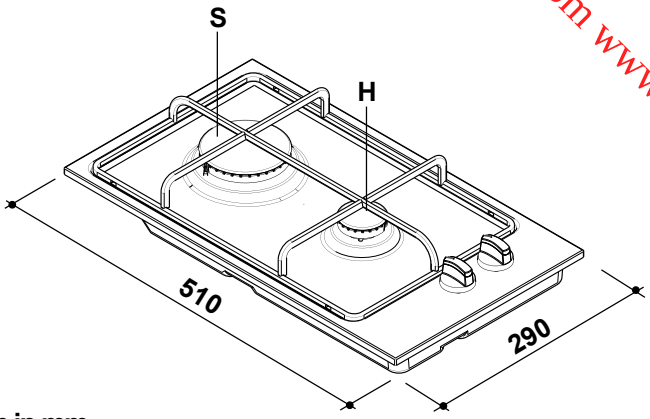


Abb. 6

Maßangaben in mm

H = Hilfsbrenner
S = Starkbrenner

Diese Kochmulde kann in Kücheneinbaumöbel eingesetzt werden, die eine Tiefe zwischen 550 und 600 mm sowie die geforderten Eigenschaften aufweisen.

Die Maße der Kochmulde sind in Abb. 6 angegeben.

Einbau und Befestigung

Die Kochmulde kann in ein Möbel eingesetzt werden, das eine Einbauöffnung mit den in Abb. 7 angegebenen Abmessungen aufweist. Die Einbauöffnung muss mindestens 55 mm von der Rückwand entfernt sein. Eine eventuell vorhandene Seitenwand rechts oder links, die über die Höhe der Kochmulde hinausgeht, muss mindestens 100 mm von der Öffnung im Top entfernt sein.

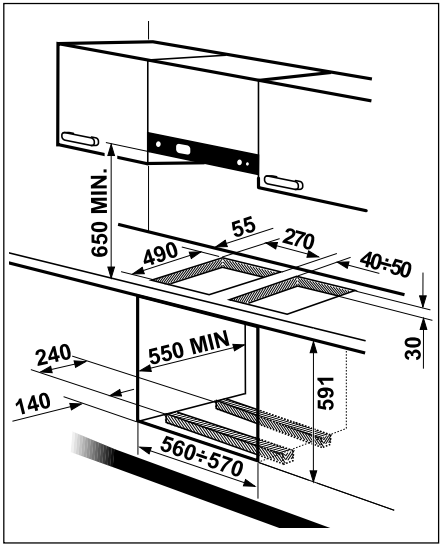


Abb. 7

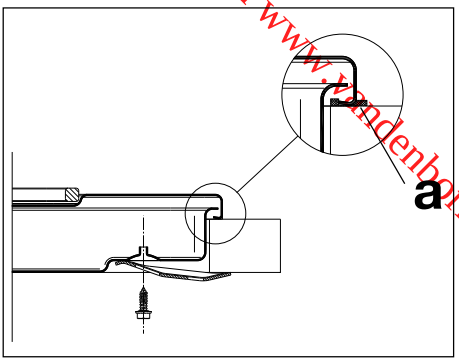
Downloaded from www.vandenborre.be

Hängeschränke oder Dunstabzugshauben müssen sich mindestens 650 mm über der Kochmulde befinden (Abb. 7).

☞ Die Befestigung der Kochmulde auf dem Unterbau muss wie folgt durchgeführt werden:

- bringen Sie die dafür vorgesehene mitgeliefertehermetische Dichtung entlang des Öffnungsrandes,wobei darauf zu achten ist, daß die Enden genauaufeinanderpassen und sich nicht überlappen;
- danach die Kochmulde auf die Öffnung im Möblestücklegen und dabei auf die exakte Ausrichtung achten;
- die Kochmulde mit den Klammern des mitgelieferten Zubehörbeutels befestigen(siehe Abb. 8).
  Die Schrauben durchdringen beim Anziehen die Dichtmasse, deren Überschuss daher mühelos entfernt werden kann.

ⓘ Für die optimale Platzierung mehrerer "Domino"- Kochmulden (30 cm) nebeneinander in einem einzelnen Kochmuldenausschnitt in derArbeitsplatte, ist eine Installationskit alsSonderzubehör erhaltlich.
Diese Installationskitkann über unser zentrales Ersatzteillager bezogenwerden.
Eine Montageanleitung liegt derInstallationskit bei.



a) dichtung

Abb. 8

Downloaded from www.vandenborre.be

Einbaumöglichkeit

Auf Unterbau mit Tür

Bei der Konstruktion des Unterbaumöbels müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, damit mögliche Berührungen mit der Struktur der heißen Kochmulde während des Betriebs vermieden werden. Die empfohlene Lösung zur Vermeidung dieses Problems ist in der Abbildung 9 dargestellt.

Die Platte unterhalb der Kochmulde muss leicht zu entfernen sein, damit die Befestigung und das Lösen der Kochmulde durch den Kundendienst gewährleistet ist.

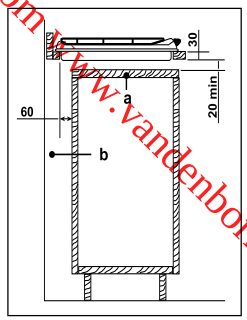


Abb. 9

a) Abnehmbare Platte des Möbels

b) Raum für eventuelle Anschlüsse

Auf Unterbau mit Backofen

Der Unterbau muss die in Abb. 7 angegebenen Abmessungen aufweisen und über Halterungen für eine wirksame Belüftung verfügen.

Zur Vermeidung übermäßig hoher Temperaturen sollte die Installation gemäß den Abb. 10 und 11 ausgeführt werden.

Die elektrischen Anschlüsse der Kochmulde und des Ofens müssen sowohl aus technischen Gründen als auch zur Erleichterung der frontalen Entnahme des Ofens getrennt ausgeführt werden.

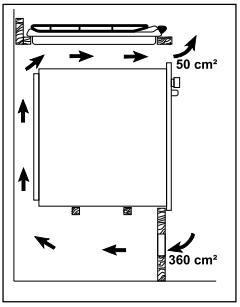


Abb.10

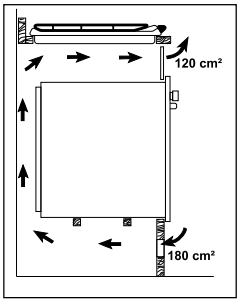


Abb. 11

Downloaded from www.vandenborre.be

Garantie/Kundendienst

Belgien

Unsere Geräte werden mit größter Sorgfalt hergestellt. Trotzdem kann es einmal zu einem Defekt kommen. Unser Kundendienst übernimmt auf Anfrage gerne die Reparatur, und zwar sowohl während des Garantiezeitraums als auch danach. So ist gewährleistet, dass ein Defekt nicht zu einer Verkürzung der Lebensdauer des Geräts führt.

Die vorliegenden Garantiebedingungen beruhen auf der Richtlinie der Europäischen Union 99/44/EG sowie den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches. Die dem Kunden aufgrund dieser Gesetze zustehenden Rechte können durch die vorliegenden Garantiebedingungen nicht geändert werden.

Diese Garantiebedingungen ziehen keine Einschränkung der Garantieverpflichtungen des Verkäufers gegenüber dem Endbenutzer nach sich. Die Garantie für das Gerät erfolgt im Rahmen und unter Beachtung folgender Bedingungen:

1. Bei Beachtung der in den Absätzen 2 bis 15 niedergelegten Bestimmungen beheben wir kostenlos jeden Defekt, der während eines Zeitraums von 24 Monaten ab dem Datum der Übergabe des Geräts an den ersten Endkunden auftritt. Diese Garantiebedingungen gelten nicht im Falle einer Nutzung des Geräts zu gewerblichen oder vergleichbaren Zwecken.
2. Die Garantieleistung zielt auf eine Wiederherstellung des Gerätezustands vor dem Auftreten des Defekts ab. Die defekten Bestandteile werden ausgetauscht oder repariert. Kostenlos ausgetauschte Bestandteile gehen in unser Eigentum über.
3. Um schwereren Schäden vorzubeugen, müssen wir über den Defekt unverzüglich in Kenntnis gesetzt werden.
4. Bedingung für die Gewährung der Garantieleistung ist, dass der Kunde die Kaufbelege mit dem Kauf- und/oder Übergabedatum vorlegt.
5. Die Garantie greift nicht, wenn Schäden an empfindlichen Bestandteilen, wie z.B. Glas (Glaskeramik), Kunststoffen oder Gummi, auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
6. Eine Inanspruchnahme der Garantie ist nicht möglich bei kleinen Veränderungen ohne Auswirkungen auf Gesamtwert und -stabilität des Geräts.
7. Die Garantieverpflichtung erlischt, wenn der Defekt auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen ist:
   - eine chemische oder elektrochemische Reaktion infolge von Wassereinwirkung,
   - allgemein anomale Umweltbedingungen,
   - unsachgemäße Betriebsbedingungen,
   - Kontakt mit aggressiven Substanzen.
8. Die Garantie erstreckt sich nicht auf außerhalb unseres Verantwortungsbereichs auftretende Transportschäden. Auch Schäden infolge unsachgemäßer Aufstellung oder Installation, mangelnder Wartung, oder Nicht-

Downloaded from www.vanbenbure.be

Beachtung der Aufstellungs- und Installationshinweise sind durch die Garantie nicht gedeckt.

9. Durch die Garantie nicht gedeckt sind ferner Defekte infolge von Reparaturen oder Eingriffen durch nicht-qualifizierte oder nicht-kompetente Personen, oder infolge des Einbaus von nicht-originalen Zubehör- oder Ersatzteilen.
10. Leicht zu transportierende Geräte müssen beim Kundendienst abgegeben bzw. dorthin geschickt werden. Heimkundendienst kommt nur bei großen Geräten oder bei Einbaugeräten in Frage.
11. Bei Einbau- oder Unterbaugeräten sowie bei Geräten, die derart befestigt oder aufgehängt sind, dass für den Aus- und Wiedereinbau in die betreffende Einbaunische mehr als eine halbe Stunde erforderlich ist, werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. Etwaige Schäden infolge derartiger Aus- und Wiedereinbauarbeiten gehen zu Lasten des Kunden.
12. Wenn während des Garantiezeitraums eine wiederholte Reparatur ein und desselben Defekts zu keinem befriedigenden Ergebnis führt, oder bei unverhältnismäßig hohen Reparaturkosten kann, in Abstimmung mit dem Kunden, ein Austausch des defekten Geräts durch ein gleichwertiges anderes erfolgen. In diesem Fall behalten wir uns das Recht vor, vom Kunden eine finanzielle Beteiligung zu verlangen, die anteilig zum verstrichenen Nutzungszeitraum berechnet wird.
13. Eine Reparatur im Rahmen der Garantie zieht weder eine Verlängerung des normalen Garantiezeitraums noch den Beginn eines neuen Garantiezyklus nach sich.
14. Auf Reparaturen gewähren wir eine Garantie von 12 Monaten, unter Beschränkung auf das Wiederauftreten desselben Defekts.
15. Mit Ausnahme der Fälle, in denen eine Haftung gesetzlich vorgeschrieben ist, wird durch die vorliegenden Garantiebedingungen jede durch den Kunden u.U. geforderte Entschädigung für über das Gerät hinausgehende Schäden ausgeschlossen. Im Falle der gesetzlich niedergelegten Haftung erfolgt maximal eine Entschädigung in Höhe des Kaufpreises des Geräts.

Diese Garantiebedingungen gelten ausschließlich für in Belgien gekaufte und benutzte Geräte. Bei Geräten, die exportiert werden, muss sich der Kunde zunächst vergewissern, dass sämtliche technischen Vorgaben (z.B. Netzspannung und -frequenz, Anschlussvorschriften, Gasart usw.) für das betreffende Land erfüllt sind und dass das Gerät sich für die Klima- und Umweltbedingungen vor Ort eignet. Bei im Ausland gekauften Geräten muss der Kunde sich zunächst vergewissern, dass sie die Vorschriften und Anforderungen für Belgien erfüllen. Etwaige erforderliche oder gewünschte Änderungen sind durch die Garantie nicht abgedeckt und sind nicht in allen Fällen möglich.

Downloaded from www.vandenborre.be

Der Kundendienst steht auch nach Ablauf des Garantiezeitraums jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung.

Adresse unseres Kundendiensts:

Belgien

		Tel:	Fax:
Electrolux Home Products Belgium ELECTROLUX SERVICE Bergensesteenweg 719 1502 Lembeek E-mail: consumer.services@electrolux.be	Consumer services	02/363.04.44	02/363.04.00 02/363.04.60

Luxemburg

ELECTROLUX HOME PRODUCTS Rue de Bitbourg. 7 L-1273 Luxembourg-Hamm E-mail: consumer-service.luxembourg@electrolux.lu	Consumer services	00 35242431-1	0035242 431-360

Europäische Garantie

Für dieses Gerät besteht in den am Ende dieser Benutzerinformation aufgeführten Ländern eine Garantie von Electrolux für den Zeitraum, der in der Gerätegarantie oder andernfalls gesetzlich festgelegt ist. Wenn Sie aus einem dieser Länder in ein anderes der aufgeführten Länder ziehen, wird die Gerätegarantie unter folgenden Voraussetzungen mit übertragen:

- Die Gerätegarantie beginnt an dem Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben. Dies wird durch ein gültiges Kaufdokument bescheinigt, das von dem Verkäufer des Gerätes ausgestellt wurde.
- Die Gerätegarantie gilt für denselben Zeitraum und in demselben Ausmaß für Arbeitszeit und Teile, wie sie für dieses spezielle Modell oder diese spezielle Gerätereihe in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.
- Die Gerätegarantie ist personengebunden, d. h. sie gilt für den Erstkäufer des Geräts und kann nicht auf einen anderen Benutzer übertragen werden.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit der von Electrolux herausgegebenen Anleitung installiert und verwendet und wird nur im Privathaushalt eingesetzt, d. h. nicht für gewerbliche Zwecke genutzt.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit allen relevanten Bestimmungen installiert, die in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.

Die Bestimmungen dieser europäischen Garantie haben keinerlei Auswirkungen auf die Rechte, die Ihnen gesetzlich zustehen.

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

www.electrolux.com
www.zanussi.be

loaded from www.vandenborre.be